GW712BR

Микроволновая печь

Руководство пользователя и руководство по приготовлению пищи

Представьте...

возможности

Благодарим вас за приобретение продукта компании Samsung. Для получения более подробной информации зарегистрируйте свое устройство на веб-сайте

www.samsung.com/register

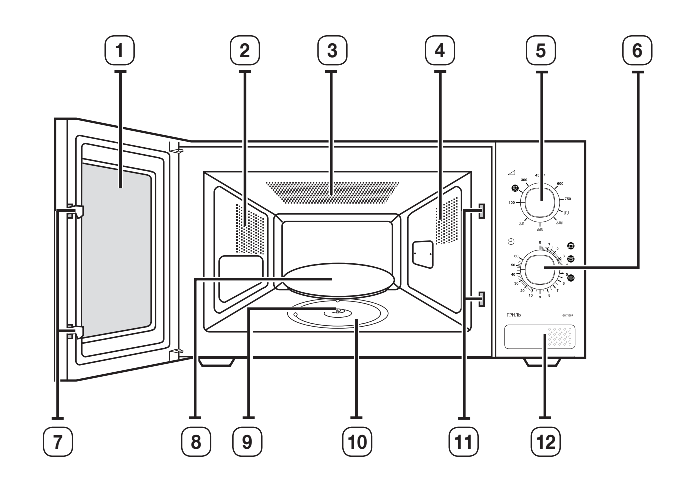


Данное руководство напечатано на полностью перерабатываемой бумаге.



ОГЛАВЛЕНИЕ

ПЕЧЬ

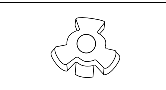


1. ДВЕРЦА
2. ВЕНТИЛЯЦИОННЫЕ ОТВЕРСТИЯ
3. ГРИЛЬ
4. ОСВЕЩЕНИЕ
5. РУКОЯТКА РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ
6. РУКОЯТКА ТАЙМЕРА
7. ЗАЩЕЛКИ ДВЕРЦЫ
8. ВРАЩАЮЩИЙСЯ ПОДНОС
9. МУФТА
10. РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА
11. ОТВЕРСТИЯ БЛОКИРУЮЩЕГО МЕХАНИЗМА
12. КНОПКА ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

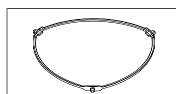
В зависимости от приобретенной модели в ее комплект входят некоторые принадлежности, которые можно использовать различными способами.

1. **Муфта**. Расположена на валу двигателя в основании печи.

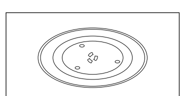
   Назначение: муфта вращает поднос.

2. **Роликовая подставка**. Расположена в центре печи.

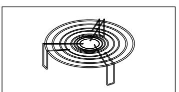
   Назначение: роликовая подставка поддерживает вращающийся поднос.

3. **Вращающийся поднос**. Расположен на роликовой подставке, центр должен совмещаться с муфтой.

   Назначение: вращающийся поднос — это основная поверхность для приготовления пищи, легко снимается для очистки.

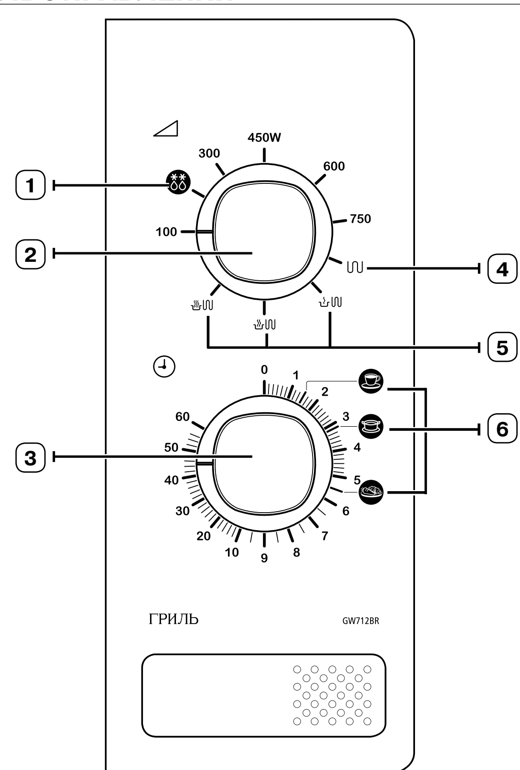
4. **Металлическая стойка**. Располагается на вращающемся подносе.

   Назначение: металлическая стойка используется для приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме.

НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ микроволновую печь без роликовой подставки и вращающегося подноса.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. РАЗМОРОЗКА
2. РУКОЯТКА РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ
3. РУКОЯТКА ТАЙМЕРА
4. ГРИЛЬ
5. СВЧ+ГРИЛЬ
6. БЫСТРЫЙ РАЗОГРЕВ

РУССКИЙ

РУССКИЙ

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДАННОГО РУКОВОДСТВА

Благодарим вас за приобретение микроволновой печи Samsung. Данное руководство пользователя содержит важную информацию об использовании микроволновой печи.

- Меры предосторожности
- Соответствующие принадлежности и посуда для приготовления пищи
- Полезные советы по приготовлению

Кроме того, в руководство включен краткий справочник по основным функциям микроволновой печи.

- Приготовление продуктов
- Автоматическая ускоренная разморозка продуктов
- Приготовление на гриле
- Увеличение времени приготовления

В начале руководства приводятся схемы микроволновой печи и панели управления. Это позволит упростить работу с печью.

СВЕДЕНИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

- Перед началом работы ознакомьтесь с данным руководством и храните его в надежном месте около устройства для получения справочных сведений.
- Используйте это устройство только в целях, описанных в настоящем руководстве. Устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или после предварительного обучения лицами, ответственными за их безопасность.
  Содержащиеся в этом руководстве предупреждения и инструкции по технике безопасности не охватывают все условия и ситуации, которые могут возникнуть. Поэтому при установке, эксплуатации и обслуживании данного устройства вы должны быть внимательны, соблюдать осторожность и руководствоваться здравым смыслом.
- Поскольку это руководство относится сразу к нескольким моделям, некоторые характеристики данного устройства могут незначительно отличаться от описанных ниже, а отдельные знаки предупреждения могут быть неприменимы. При возникновении вопросов или проблем обращайтесь в ближайший сервисный центр или посетите веб-сайт www.samsung.com для получения справочных и информационных материалов.

Важные знаки безопасности и меры предосторожности

В этом руководстве используются следующие символы.

⚠ **ВНИМАНИЕ**	Различного рода случайности или несоблюдение мер предосторожности могут привести к **получению серьезной травмы или летальному исходу**.
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	Различного рода случайности или несоблюдение мер предосторожности могут привести к **получению незначительной травмы или порче имущества**.
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**	Чтобы снизить риск травм, возгорания, взрыва и поражения электрическим током при пользовании микроволновой печью, соблюдайте указанные меры предосторожности.

	ЗАПРЕЩЕНО выполнять эти действия.
	НЕ разбирать.
	НЕ прикасаться.
	Строго следуйте инструкции.
	Отключите сетевой шнур от розетки.
	Чтобы избежать поражения электрическим током, убедитесь, что устройство заземлено.
	Для получения справки обратитесь в сервисный центр.
	Для заметок
	Важная информация



Знаки строгого предупреждения при установке



Это устройство должен устанавливать квалифицированный технический специалист по микроволновым печам, прошедший надлежащее обучение у производителя. См. раздел «Установка микроволновой печи».

Подключите сетевой шнур к отдельной розетке, находящейся на стене прямо за печью или чуть выше, и используйте эту розетку только для данного устройства. Сетевой шнур должен надежно подключаться к розетке. Не используйте удлинительные шнуры.

- Применение удлинительных шнуров или подключение в одну розетку с данным устройством других потребителей электроэнергии с использованием разветвителей может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Не используйте электрические трансформаторы. Это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Данное устройство должно устанавливаться квалифицированным техническим специалистом или обслуживающей организацией.

- Невыполнение этого требования может привести к возникновению проблем в работе устройства, получению травм, возгоранию, взрыву или поражению электрическим током.

Данная микроволновая печь предназначена для использования только на столах, тумбах и т. д. и не должна устанавливаться в шкафах.



Не устанавливайте устройство около источников тепла и легко-воспламеняющихся материалов.
Не устанавливайте устройство во влажных, пыльных и замасленных местах, в зоне попадания прямых солнечных лучей и в местах, подверженных действию воды (дождя).
Не устанавливайте устройство в местах, где возможна утечка газа.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

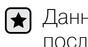
Данное устройство не предназначено для установки в автомобилях, жилых автоприцепах и подобных транспортных средствах.



Устройство должно быть надлежащим образом заземлено.
Не подключайте заземление устройства к газопроводным трубам, пластиковым водопроводным трубам и телефонным линиям.



- Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, возгоранию, взрыву или поражению электрическим током.
- Никогда не включайте сетевой шнур в розетку, которая не заземлена надлежащим образом; предварительно убедитесь, что она соответствует параметрам местной сети.



Предупреждающие знаки при установке

Данное устройство необходимо расположить таким образом, чтобы после установки имелся свободный доступ к сетевому шнуру.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию вследствие утечки тока.

Устанавливайте устройство на твердой ровной поверхности, способной выдержать вес устройства.

- Невыполнение этого требования может привести к появлению нежелательной вибрации и шума и возникновению проблем с устройством.

Устанавливайте устройство на надлежащем расстоянии от стен.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию из-за перегрева.

Над печью должно остаться достаточно свободного пространства.



Знаки строгого предупреждения при использовании электрической сети



Регулярно удаляйте воду, пыль и посторонние вещества со штепсельной вилки и контактов сухой тканью.

- Отключите сетевой шнур от розетки и протрите его сухой тканью.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Подключайте вилку сетевого шнура в настенную розетку таким образом, чтобы сетевой шнур шел от розетки вниз.

- Если подключать сетевой шнур в розетку наоборот, это может привести к повреждению электрических проводов в шнуре и последующему поражению электрическим током или возгоранию.

 Сетевой шнур должен надежно подключаться к розетке. Не используйте поврежденные сетевые шнуры, поврежденные штепсельные вилки и непрочно закрепленные на стене розетки.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Не тяните за сетевой шнур и не изгибайте его слишком сильно.
Не перекручивайте и не перевязывайте сетевой шнур.
Не вешайте сетевой шнур на металлические объекты, не ставьте на него тяжелые предметы, не пропускайте сетевой шнур между объектами и не укладывайте в пространство за устройством.

- Это может привести к возгоранию или поражению электрическим током.

Вынимая штепсельную вилку из розетки, не тяните за сетевой шнур.

- Держитесь при этом за штепсельную вилку.
- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

 В случае повреждения сетевого шнура или штепсельной вилки обратитесь в ближайший сервисный центр.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ Предупреждающие знаки при использовании электрической сети

 Если устройство не будет использоваться в течение длительного времени, отключите сетевой шнур от розетки. Необходимо также отключать его от розетки на время грозы.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Знаки строгого предупреждения при эксплуатации

 В случае утечки газа (например, пропана или сжиженного природного газа) немедленно проветрите помещение, не трогая штепсельную вилку. Не прикасайтесь к устройству и сетевому шнуру.

- Не используйте вентиляторы.
- Возникновение искры может привести к взрыву или возгоранию.

Не касайтесь дверцы, нагревателя и других компонентов печи во время приготовления пищи или сразу после него.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

 Данное устройство нагревается во время работы. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри печи.

Перемещая нагревательные элементы, используйте специальные приспособления, наденьте поставляемые с продуктом защитные перчатки и убедитесь, что устройство после использования достаточно остыло (не менее десяти минут после приготовления пищи на гриле или в комбинированном режиме).

Чтобы избежать ожогов, ВСЕГДА используйте прихватку, вынимая посуду из печи.

Открывая дверцу, держитесь на расстоянии вытянутой руки от печи.
Причина: выходящий из печи пар или горячий воздух может вызвать ожоги.

При разогреве напитков в печи они могут резко закипать уже после прекращения воздействия микроволн. Поэтому при извлечении контейнеров с жидкостями из печи необходимо соблюдать осторожность. Чтобы избежать таких ситуаций, ВСЕГДА оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — за это время их температура выровняется. Помешивайте жидкости во время разогрева, если необходимо, и ВСЕГДА размешивайте после него. Если вы получили ожог, доставая напиток из печи, окажите себе ПЕРВУЮ ПОМОЩЬ, выполнив следующие действия.

- Погрузите обожженный участок тела в холодную воду как минимум на 10 минут.
- Перевяжите чистым сухим бинтом.
- Не смазывайте кремами, маслами или лосьонами.
- Обратитесь к врачу.

Во избежание травм в случае повреждения сетевого шнура его замена должна выполняться производителем либо квалифицированными специалистами (например, в центре обслуживания).

Не разрешайте детям играть с устройством.

Не рекомендуется разогревать в микроволновой печи сырые и вареные яйца в скорлупе, поскольку они могут лопнуть даже после выключения печи.

ВНИМАНИЕ. Детское питание и молоко перед кормлением ребенка необходимо размешивать или взбалтывать. Кроме того, следует проверять их температуру во избежание ожогов.

ВНИМАНИЕ. Самостоятельное использование печи детьми допускается только в том случае, если они были должным образом проинструктированы и осознают опасность, грозящую им в случае неправильного использования печи.

ВНИМАНИЕ. При работе печи в комбинированном режиме дети могут пользоваться печью только под присмотром взрослых из-за большой температуры нагрева в этом режиме.

Данное устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными способностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или при их предварительном обучении лицами, ответственными за их безопасность.

ВНИМАНИЕ. Эксплуатируемые части устройства могут нагреваться в процессе использования. Ограничьте доступ маленьких детей к печи во избежание ожогов.

ВНИМАНИЕ. Перед заменой лампы во избежание поражения электрическим током убедитесь, что устройство выключено.



Не касайтесь сетевого шнура влажными руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.

Если в печи готовится пища, не отключайте печь путем отсоединения сетевого шнура от розетки.

- При повторном включении штепсельной вилки в розетку может возникнуть искра, которая приведет к поражению электрическим током или возгоранию.

Храните упаковочные материалы в недоступном для детей месте, поскольку они могут представлять опасность для детей.

- Надев упаковочный материал на голову, ребенок может задохнуться.

Устройство не предназначено для использования людьми (в том числе детьми) с ограниченными физическими, сенсорными и умственными возможностями, а также не имеющими соответствующего опыта или знаний. Исключения возможны при надлежащем надзоре за такими людьми или после предварительного обучения лицами, ответственными за их безопасность.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током, травмам и ожогам.



Используйте данное устройство только для приготовления пищи.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию.

Прежде чем помещать в печь герметичные контейнеры (бутылки с молоком и детским питанием и т. д.), открывайте их. Перед приготовлением яиц, каштанов, орехов и других продуктов, заключенных в скорлупу, ножом делайте в них отверстия.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам и травмам вследствие разрыва продуктов.

Не касайтесь внутренних стенок устройства сразу после приготовления: после разогревания небольшого объема пищи или длительного нагрева внутренние стенки устройства становятся горячими.

- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Не используйте алюминиевую фольгу, металлические объекты (посуду, вилки и т. п.) и контейнеры с позолоченными или серебряными ободками.

- Это может привести к искрению или возгоранию.

Не используйте для приготовления или разогрева пластиковые или картонные контейнеры.

- Невыполнение этого требования может привести к возгоранию.

Убедитесь, что продукты не соприкасаются с нагревательным элементом при приготовлении в печи.

- Это может привести к возгоранию.

Не перегревайте еду.

- Это может привести к возгоранию.

Не разогревайте продукты, обернутые в журнальные или газетные листы.

- Это может привести к возгоранию.

Не используйте и не размещайте около печи легковоспламеняющиеся аэрозоли и другие предметы.

- Это может привести к возгоранию или взрыву.

Не открывайте дверцу, если пища во внутренней камере пригорает.

- Если открыть дверцу, в печь попадет кислород, что может привести к возгоранию.

Не помещайте пальцы, инородные вещества и металлические предметы, такие как булавки и иголки, в воздуховоды и отверстия. В случае попадания в устройство инородных веществ отсоедините сетевой шнур и обратитесь к продавцу изделия или в ближайший сервисный центр.



- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или травме.

НИКОГДА не наполняйте посуду жидкостью доверху. Используйте посуду расширяющейся кверху формы — это позволит предотвратить переливание жидкости во время кипения. Бутылки с узким горлышком могут лопнуть от перегрева.

НИКОГДА не разогревайте детские бутылки с надетой соской — бутылка может взорваться от перегрева.

НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ к нагревательным элементам и внутренним стенкам печи до ее полного охлаждения.

Избегайте попадания воды на сетевой шнур или вилку. Не располагайте сетевой шнур вблизи нагревающихся поверхностей.

Не пользуйтесь устройством, если провод питания или штепсельная вилка повреждены.

НЕ ВКЛЮЧАЙТЕ пустую микроволновую печь. В целях безопасности питание будет отключено автоматически. Печью снова можно будет пользоваться через 30 минут. Рекомендуется всегда держать внутри печи стакан с водой. При случайном включении печи вода поглотит микроволны.

ВНИМАНИЕ. Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, не включайте печь, пока ее не отремонтирует квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ. Не разогревайте жидкости и продукты в герметичных емкостях — это может привести к взрыву.



В случае заливания печи немедленно отключите ее от электропитания и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если при работе печи появляется странный шум, дым или запах гари, немедленно отсоедините сетевой шнур и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.



Не пытайтесь самостоятельно разбирать, ремонтировать и модифицировать изделие.



- Поскольку через детали устройства проходит ток высокого напряжения, это может привести к поражению электрическим током или возгоранию.
- Вы можете подвергнуться воздействию электромагнитного излучения.
- Если необходимо отремонтировать устройство, обращайтесь в ближайший сервисный центр.

ВНИМАНИЕ. Если вы не являетесь квалифицированным специалистом, не выполняйте самостоятельно никаких ремонтных работ, связанных со снятием элементов корпуса, защищающих от воздействия микроволнового излучения, — это опасно.



В случае попадания в устройство воды или иных инородных веществ отсоедините сетевой шнур и обратитесь в ближайший сервисный центр.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Если во время работы печи появляется дым, выключите печь или отсоедините ее от розетки. Не открывайте дверцу во избежание возгорания.



Предупреждающие знаки при эксплуатации

Используйте только подходящую для микроволновой печи посуду. НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ металлическую посуду, посуду с позолоченными или серебряными ободками, шампуры, вилки и т. д. Удаляйте проволочные зажимы с бумажной или пластиковой упаковки продуктов.
Причина: возникающее искрение может повредить печь.

Разогревая продукты в пластиковой или бумажной упаковке, следите за печью, чтобы не допустить возгорания.

Для разогрева или приготовления небольшого объема пищи требуется меньше времени.
Использование для небольших объемов пищи обычной длительности приготовления или разогрева может привести к тому, что пища перегреется или подгорит.

Во время работы печи могут раздаваться щелчки (особенно при разморозке продуктов).
Причина: смена выходной мощности. Это нормальное явление.

НИКОГДА не позволяйте детям пользоваться микроволновой печью или играть с нею. Не оставляйте их без присмотра около включенной печи.

 Не храните и не прячьте над печью вещи, которые могут заинтересовать детей.

Не разрешайте детям играть с устройством.

 Соблюдайте осторожность: разогретые напитки и продукты могут быть очень горячими.

- Соблюдайте особую осторожность при кормлении детей: убедитесь, что пища в достаточной мере остыла.

Соблюдайте осторожность, разогревая воду, напитки и другие жидкости.

- Помешивайте жидкости во время разогрева или перемешайте после него.
- Не используйте скользкие контейнеры с узким горлышком.
- Извлекайте контейнеры не ранее чем через 30 секунд после завершения нагрева.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам из-за внезапного переливания жидкости через край контейнера.

Не касайтесь пищи или ее компонентов сразу после приготовления.

- Используйте прихватки: продукт и посуда могут быть очень горячими, и вы можете обжечься.
- Если вы вынимаете посуду с продуктом из печи неаккуратно, без надежной фиксации, посуда может опрокинуться, и горячий продукт может попасть на вас, вызвав ожоги.

Если поверхность повреждена, отключите питание устройства.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током.

Не царапайте стекло дверцы печи острыми предметами.

- Стекло может повредиться или разбиться.

Не становитесь на устройство, не ставьте и не кладите на него другие предметы (например, белье, крышку печи, зажженные свечи и сигареты, блюда, химические препараты, металлические предметы и т. д.).

- Дверца может прищемить ткань.
- Это может привести к возникновению проблем в работе устройства, травмам, возгоранию или поражению электрическим током.

Не касайтесь устройства влажными руками.

- Это может привести к поражению электрическим током.

Не распыляйте на поверхность устройства инсектициды и другие летучие вещества.

- Это вредно для людей и может привести к возникновению проблем в работе устройства, возгоранию или поражению электрическим током.

Не давите слишком сильно на внутренние стенки и дверцу устройства и не стучите по ним.

- Это может привести к деформации устройства и травмам вследствие утечки электромагнитного излучения.
- Если опереться на дверцу, устройство может упасть и причинить травму.
- Если дверца повреждена, не пользуйтесь устройством и обратитесь в ближайший сервисный центр.

Не ставьте устройство на раковину, стеклянные предметы и другие хрупкие объекты.

- Это может повредить раковину или стеклянный предмет.

Перед использованием устройства обязательно закрывайте дверцу.

- Использование устройства, загрязненного остатками пищи или другими посторонними веществами, может привести к возникновению проблем в его работе.

Соблюдайте осторожность, снимая упаковку с продуктов сразу после их извлечения из устройства.

- Если продукты нагрелись, при снятии упаковки может вырваться горячий пар, который вызовет ожоги.

Отключая устройство от розетки, не тяните за сетевой шнур. Возьмитесь непосредственно за штепсельную вилку и аккуратно потяните на себя.

- Повреждение сетевого шнура может привести к короткому замыканию, возгоранию или поражению электрическим током.

Не подходите слишком близко и не приближайте лицо к устройству во время приготовления, при открывании дверцы и сразу после приготовления.

- Следите, чтобы дети не подходили близко к устройству.
- Невыполнение этого требования может привести к ожогам.

Следите за тем, чтобы во время открытия дверцы на ней не было продуктов и тяжелых предметов.

- Продукты и предметы могут упасть, вызвав ожоги и травмы.

Не охлаждайте чрезмерно дверцу, внутренние стенки устройства и посуду, поливая их водой во время или сразу после приготовления.

- Это может повредить устройство. Горячий пар и брызги воды могут вызвать ожоги и травмы.

Устройством нельзя управлять с помощью внешнего таймера или пульта дистанционного управления.



Знаки строгого предупреждения при очистке



Не очищайте устройство, распыляя на него воду.
Не используйте для очистки спирт, бензол и растворители.

- Это может привести к потере цвета, деформации, повреждению, поражению электрическим током и возгоранию.

Перед чисткой и обслуживанием устройства отключите его от розетки и удалите остатки пищи с дверцы и из камеры.

- Невыполнение этого требования может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые металлические щетки для чистки стекла дверцы печи. Такие средства могут поцарапать стекло, что приведет к его разрушению.

Не сушите в микроволновой печи бумагу и одежду.

В целях безопасности не применяйте для чистки печи оборудование, создающее струю пара или воды с высоким давлением.

При очистке поверхности могут нагреваться сильнее, чем обычно, поэтому следует ограничить доступ детей к печи (только для моделей с режимом очистки).

Перед очисткой следует удалить пролитую жидкость и извлечь из печи оставленную там посуду (только для моделей с режимом очистки).



Предупреждающие знаки при очистке



Необходимо регулярно чистить печь и удалять из нее все остатки пищи.

Загрязнение печи может привести к повреждению поверхности, что негативно отразится на работе устройства, и его дальнейшее использование будет небезопасным.



Очищая печь внутри и снаружи, соблюдайте осторожность, чтобы не получить травму.

- Острые края печи могут причинить травму.

Не используйте струю пара для чистки устройства.

- Это может привести к коррозии.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ, ПОМОГАЮЩИЕ ИЗБЕЖАТЬ ЧРЕЗМЕРНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛН

Несоблюдение данных мер предосторожности может привести к опасному для здоровья чрезмерному воздействию микроволн.

A. Никогда не включайте микроволновую печь с открытой дверцей, не производите никаких действий с блокирующим механизмом (защелками дверцы) и не вставляйте никакие предметы в отверстия блокирующего механизма.

Б. Не допускайте попадания предметов между дверцей печи и передней панелью и накапливания остатков пищи и чистящих средств на уплотнителе. После каждого использования печи протирайте дверцу и ее уплотнитель сначала влажной, а затем сухой тканью.

В. Не включайте поврежденную печь до тех пор, пока ее не отремонтируют квалифицированные технические специалисты, прошедшие надлежащее обучение у производителя. Внимательно следите, чтобы дверца микроволновой печи плотно закрывалась, а следующие компоненты не были повреждены:

(1) дверца (не должна быть погнута);
(2) петли дверцы (должны быть целыми и надежно закрепленными);
(3) уплотнители дверцы и уплотняемые поверхности.

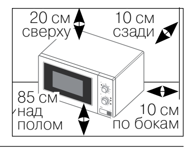
Г. Любые ремонтные работы или изменения конструкции печи должны выполнять квалифицированные технические специалисты, прошедшие надлежащее обучение у производителя.

Данное устройство является ISM-оборудованием (Industrial, Scientific and Medical — промышленное, научное и медицинское оборудование) группы 2 класса B. К группе 2 относится все ISM-оборудование, в котором радиочастотная энергия вырабатывается и/или используется в виде электромагнитного излучения для обработки материалов, а также оборудование для электродуговой сварки и электроэрозионной обработки. В класс B входит оборудование, пригодное для использования в жилых строениях и строениях, напрямую подключенных к сетям электропитания с низким напряжением, которые подводятся к жилым домам.

УСТАНОВКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Установите печь на ровной плоской поверхности на высоте 85 см от пола. Поверхность должна выдерживать вес микроволновой печи.

1. При установке печи убедитесь, что обеспечивается достаточная вентиляция. Для этого оставьте 10 см сзади и по бокам печи и 20 см сверху.



2. Удалите из печи упаковочный материал.
   Установите роликовую подставку и вращающийся поднос.
   Убедитесь, что поднос вращается свободно.



3. При установке печи необходимо обеспечить удобный доступ к сетевому шнуру.

Если шнур питания поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром или узлом шнура питания в сборе, поставляемым изготовителем или его представителем. В целях личной безопасности включайте сетевой шнур только в трехконтактную заземленную розетку переменного тока с напряжением 230 В и частотой 50 Гц. Если сетевой шнур поврежден, его необходимо заменить специальным шнуром.

Не устанавливайте печь в условиях повышенной температуры или влажности, например рядом с обычной печью или батареей центрального отопления. Параметры источника электропитания должны строго соответствовать характеристикам, указанным в спецификации данного изделия. Перед первым использованием печи протрите внутренние стенки и уплотнитель дверцы влажной тканью.

ДЕЙСТВИЯ ПРИ ВОЗНИКНОВЕНИИ ПРОБЛЕМ ИЛИ СОМНЕНИЙ

При возникновении нижеперечисленных проблем воспользуйтесь указанными решениями.

Это нормально.

- Наличие конденсата на внутренних стенках печи.
- Поток воздуха в области дверцы или внешнего покрытия.
- Отражение света в области дверцы или внешнего покрытия.
- Выбросы пара в области дверцы или вентиляционных отверстий.

Печь не включается после поворота рукоятки ТАЙМЕРА.

- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.

Продукты совсем не приготовились.

- Проверьте, правильно ли установлен таймер.
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца.
- Проверьте, не перегружена ли электрическая цепь, исправен ли предохранитель и не сработал ли автоматический выключатель.

Продукты перегреты либо недогреты.

- Проверьте, правильно ли установлено время приготовления для данного блюда.
- Убедитесь, что для данного блюда был установлен правильный уровень мощности.

Внутри печи видны искры и слышен треск.

- Убедитесь, что не была использована посуда с металлической отделкой.
- Убедитесь, что в печи не была оставлена вилка или другой металлический прибор.
- Убедитесь, что алюминиевая фольга не расположена слишком близко к стенкам печи.

Микроволновая печь создает помехи для телевизоров и радиоприемников.

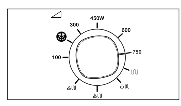
- Во время работы микроволновой печи могут наблюдаться незначительные помехи в работе телевизоров и радиоприемников. Это нормально. Чтобы избежать такой проблемы, устанавливайте печь подальше от телевизоров, радиоприемников и антенн.

Если приведенные выше рекомендации не помогли решить проблему, обратитесь к продавцу или в сервисный центр Samsung.

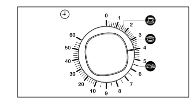
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВ ПРОДУКТОВ

Ниже описана процедура приготовления и разогрева продуктов. Всегда проверяйте настройки перед тем, как оставить печь без присмотра. Сначала поместите продукты в центр вращающегося подноса. Затем закройте дверцу.

1. Поворачивая рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**, установите максимальный уровень мощности **(МАКСИМАЛЬНАЯ МОЩНОСТЬ: 750 Вт)**



2. Поворачивая рукоятку **ТАЙМЕРА**, установите время.



В результате включится подсветка печи и поднос начнет вращаться.

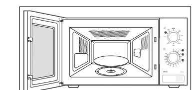
☛ **Никогда** не включайте пустую микроволновую печь.

Чтобы изменить уровень мощности во время приготовления, поворачивайте рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**.

ОСТАНОВКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

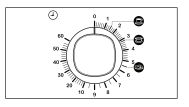
Приготовление можно остановить в любое время, чтобы проверить состояние продуктов.

1. Чтобы временно остановить приготовление: откройте дверцу печи.



В результате приготовление остановится. Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу.

2. Чтобы окончательно остановить приготовление, переведите рукоятку **ТАЙМЕРА** в положение «0».



УРОВНИ МОЩНОСТИ

Ниже приведены доступные уровни мощности.

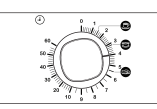
Уровень мощности	Мощность	
	СВЧ	**ГРИЛЬ**
ВЫСОКИЙ	750 Вт	-
ВЫШЕ СРЕДНЕГО	600 Вт	-
СРЕДНИЙ	450 Вт	-
НИЖЕ СРЕДНЕГО	300 Вт	-
РАЗМОРОЗКА ( )	180 Вт	-
НИЗКИЙ/СОХРАНЕНИЕ БЛЮДА ТЕПЛЫМ	100 Вт	-
ГРИЛЬ	-	950 Вт
КОМБИ I ()	300 Вт	950 Вт
КОМБИ II ()	450 Вт	950 Вт
КОМБИ III ()	600 Вт	950 Вт

Если вы выбираете более высокий уровень мощности, время приготовления следует уменьшить.

Чем ниже уровень мощности, тем больше должно быть время приготовления.

РЕГУЛИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

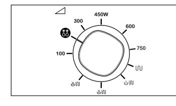
Изменение времени приготовления осуществляется поворотом рукоятки **ТАЙМЕРА**.



РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА ПИЩИ

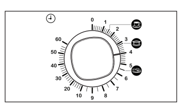
В режиме автоматической ускоренной разморозки можно размораживать мясо, птицу, рыбу, а также хлеб и выпечку. Поместите замороженные продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Поворачивая рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**, установите уровень мощности в 180 Вт.



2. Поворачивая рукоятку **ТАЙМЕРА**, выберите нужный вес продуктов.

   В результате начнется размораживание.

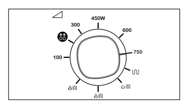


Применяйте только ту посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

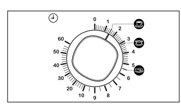
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕЖИМА БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Поместите продукты в центр вращающегося подноса и закройте дверцу.

1. Поворачивая рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**, установите максимальный уровень мощности.



2. Поворачивая рукоятку **ТАЙМЕРА**, выберите один из режимов быстрого разогрева (напитки, супы/соусы или свежие овощи).



Применяйте только ту посуду, которую разрешено использовать в микроволновой печи.

ПАРАМЕТРЫ БЫСТРОГО РАЗОГРЕВА И ПРИГОТОВЛЕНИЯ

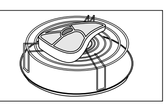
Ниже перечислено несколько советов по приготовлению или разогреву пищи с помощью функций быстрого разогрева или приготовления.

Знаки	Тип блюда	Мощность	Размер порции	Время приготовления	Время выдержки
	Напитки	750 Вт	150 мл	1 мин 30 с	1–2 мин
	Супы, соусы (охлажденные)	750 Вт	200–250 мл	3 мин 10 с	2–3 мин
	Свежие овощи	750 Вт	300–350 г	5 мин 30 с	3 мин

ВЫБОР ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Не используйте пластиковые контейнеры, тарелки, картонные стаканчики, салфетки и т. д.

Если выбран комбинированный режим приготовления (гриль и микроволны), пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи и жаростойкой посудой. Металлическая посуда или приборы могут повредить микроволновую печь.



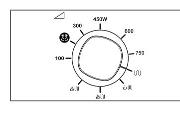


Дополнительные сведения о подходящей посуде и приборах см. в руководстве по выбору посуды на стр. 15.

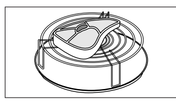
ГРИЛЬ

Функция гриля позволяет быстро готовить продукты до образования золотистой корочки без использования микроволн. В комплекте с микроволновой печью поставляется специальная стойка для гриля.

1. Разогрейте печь до требуемой температуры, установив рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ** в положение **Гриль** ( ) и выбрав с помощью рукоятки **ТАЙМЕРА** соответствующее время приготовления.

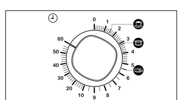


2. Откройте дверцу печи и положите продукты на стойку.



3. Установка соответствующего времени приготовления осуществляется поворотом рукоятки **ТАЙМЕРА** (например, 60 минут).

   В результате начнется процесс приготовления.



Не волнуйтесь, если нагревательные элементы в процессе приготовления на гриле будут включаться и выключаться. Это необходимо для предотвращения перегрева печи.

Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из печи, поскольку они могут быть очень горячими.

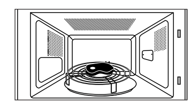
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ «СВЧ+ГРИЛЬ»

Для быстрого приготовления продуктов и одновременного образования золотистой корочки можно совмещать режим микроволн с режимом гриля.

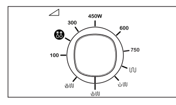
Всегда пользуйтесь только безопасной для микроволновой печи посудой. Стеклянная или керамическая посуда идеально подходит для использования в микроволновой печи, поскольку позволяет микроволнам равномерно распределяться по продуктам.

Всегда используйте прихватку при извлечении блюд из микроволновой печи, поскольку они могут быть очень горячими.

1. Откройте дверцу печи нажатием на большую кнопку в правом нижнем углу панели управления. Положите продукты на стойку, а стойку — на вращающийся поднос. Закройте дверцу печи.

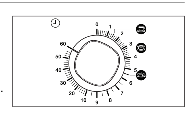


2. Поворачивая рукоятку **РЕГУЛЯТОРА МОЩНОСТИ**, установите необходимый уровень мощности (, ,).



3. Поворачивая рукоятку **ТАЙМЕРА**, выберите нужное время приготовления (например, 60 минут).

   В результате начнется процесс приготовления.



Максимальная мощность для комбинированного режима — 600 Вт.

РУКОВОДСТВО ПО ВЫБОРУ ПОСУДЫ

В процессе приготовления продуктов в микроволновой печи необходимо, чтобы микроволны проникали в продукты, не отражаясь и не поглощаясь используемой посудой.
Вот почему посуду для использования в микроволновой печи надо подбирать очень тщательно. Если на посуде есть отметка о возможности использования в микроволновой печи, беспокоиться не о чем.
В приведенной ниже таблице указаны различные виды посуды, а также возможность и варианты их использования в микроволновой печи.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечания
Алюминиевая фольга	✓ ✗	Может быть использована в небольших количествах для предотвращения подгорания продуктов. Если фольга находится слишком близко к стенкам печи или ее слишком много, может возникать искрение.
Блюдо для подрумянивания	✓	Не нагревать предварительно более 8 минут.
Фарфоровая и глиняная посуда	✓	Фарфоровая, керамическая, глазурованная глиняная посуда и посуда из тонкостенного фарфора без металлических элементов подходит для использования в микроволновой печи.
Одноразовая картонная посуда	✓	Некоторые замороженные продукты упаковывают в такую оболочку.
Упаковка, используемая для продуктов быстрого приготовления		
• Контейнеры в форме чашек из полистирола	✓	Могут быть использованы для разогрева продуктов. Перегрев может вызвать плавление полистирола.
• Бумажные пакеты и газеты	✗	Могут вызвать возгорание.
• Переработанная бумага или металлические ободки	✗	Могут вызвать искрение.
Стеклянная посуда		
• Посуда для применения в печи и сервировки	✓	Подходит для использования, если не имеет металлических элементов.
• Тонкая стеклянная посуда	✓	Может быть использована для разогрева продуктов или напитков. Хрупкое стекло может треснуть или разбиться при неожиданном нагреве.
• Стеклянные банки	✓	Необходимо снять крышку перед использованием. Подходят только для разогрева.

Тип посуды	Совместимость с микроволновой печью	Примечания
Металлическая посуда		
• Тарелки	✗	Могут вызвать искрение или возгорание.
• Упаковка для замороженных продуктов с металлическими зажимами	✗	
Бумажная посуда		
• Тарелки, чашки, салфетки и бумажные полотенца	✓	Для непродолжительного приготовления или нагрева. Также поглощают избыточную влагу.
• Переработанная бумага	✗	Может вызвать искрение.
Пластиковая посуда		
• Контейнеры	✓	Только жаростойкий термопластик. Изделия из другого вида пластика могут деформироваться и выцветать при высоких температурах. Не используйте пластик на основе меламина.
• Пищевая пленка	✓	Может быть использована для сохранения влаги. Не должна соприкасаться с продуктами. Снимать пленку следует с осторожностью, поскольку пар, выходящий при этом, может вызвать ожоги.
• Пакеты для замороженных продуктов	✓ ✗	Только если жаропрочные или подходят для варки. Не должны быть герметичными. При необходимости проделайте отверстия с помощью вилки.
Вощеная или жиронепроницаемая бумага	✓	Может быть использована для сохранения влаги или предотвращения разбрызгивания.

✓ **Рекомендуется**

✓✗ **Использовать с осторожностью**

✗ **Опасно**

РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ

МИКРОВОЛНЫ

Энергия микроволн проникает в продукты и поглощается содержащейся в них водой, жиром и сахаром.
Микроволны ускоряют движение молекул продуктов. Движение молекул создает трение, в результате чего продукты нагреваются.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ

Посуда для микроволновой печи

Для максимальной эффективности посуда должна пропускать микроволны. Посуда из таких металлов, как нержавеющая сталь, алюминий и медь, отражает микроволны. Керамическая, стеклянная, фарфоровая, пластиковая, а также бумажная и деревянная посуда подходит для использования в микроволновой печи. Таким образом, металлическая посуда не рекомендуется для использования в микроволновой печи.

Продукты для приготовления в микроволновой печи

Для приготовления в печи подходит большинство продуктов, в том числе свежие или замороженные овощи, фрукты, макаронные изделия, рис, крупы, бобовые, рыба и мясо. Соусы, кремы, супы, паровые пудинги, консервы и чатни также подходят для приготовления в микроволновой печи. Вообще микроволновая печь идеально подходит для приготовления любых продуктов, которые можно приготовить на плите. Например, для плавления масла или шоколада (см. раздел с советами, технологией и рекомендациями).

Накрывание крышкой во время приготовления

Накрывание крышкой во время приготовления имеет большое значение, поскольку выделяющийся пар участвует в процессе приготовления. Продукты можно накрывать несколькими способами: например, керамической или пластиковой крышкой либо подходящей пищевой пленкой.

Время выдержки

Время выдержки после приготовления тоже имеет большое значение, поскольку позволяет выровнять температуру продуктов.

Руководство по приготовлению замороженных овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата.
Размешайте овощи дважды во время приготовления и один раз после. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте овощи крышкой на время выдержки.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Шпинат	150 г	600 Вт	5½–6½	2-3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	300 г	600 Вт	10–11	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленый горошек	300 г	600 Вт	8–9	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленая фасоль	300 г	600 Вт	10–11	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощное рагу (морковь, горох и кукуруза)	300 г	600 Вт	9–10	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь по-китайски	300 г	600 Вт	8½–9½	2–3	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

Руководство по приготовлению риса и макаронных изделий

Рис. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой — во время приготовления рис увеличивается в объеме в два раза. Готовьте под крышкой.
По окончании приготовления размешайте перед тем, как дать рису постоять, и добавьте соль, приправы и сливочное масло.
Примечание: после приготовления риса может остаться некоторое количество воды.

Макаронные изделия. Используйте большую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Залейте кипящей водой, добавьте щепотку соли и тщательно размешайте. Готовьте без крышки. Время от времени помешивайте пасту во время приготовления и после него. Накройте пасту крышкой на время выдержки, а потом тщательно слейте воду.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Белый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	17–18	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис (пропаренный)	250 г	750 Вт	22–23	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Коричневый рис	250 г	750 Вт	22–23	10	Добавьте 600 мл холодной воды.
Смешанный рис (посевной и дикий рис)	250 г	750 Вт	18–19	5	Добавьте 500 мл холодной воды.
Кукурузная смесь (рис и зерна кукурузы)	250 г	750 Вт	19–20	5	Добавьте 400 мл холодной воды.
Макаронные изделия	250 г	750 Вт	11–12	5	Добавьте 1 л горячей воды.

Руководство по приготовлению свежих овощей

Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.) на каждые 250 г, если не рекомендовано другое количество воды — см. таблицу. Готовьте продукты под крышкой в течение минимального периода времени — см. таблицу. Продолжайте приготовление до достижения нужного результата. Размешайте один раз во время приготовления и один раз после него. После приготовления посолите, добавьте приправы или сливочное масло. Накройте крышкой и оставьте на три минуты.

Совет. Нарежьте свежие овощи на равные кусочки. Чем меньше размер кусочков, тем быстрее они приготовятся.

Любые свежие овощи должны готовиться на максимальном уровне мощности (750 Вт).

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Брокколи	250 г 500 г	5–5½ 8½–9	3	Приготовьте соцветия одинакового размера. Расположите стебли капусты в центре.
Брюссельская капуста	250 г	6½–7½	3	Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды.
Морковь	250 г	5–6	3	Порежьте морковь на кусочки одинакового размера.
Цветная капуста	250 г 500 г	5½–6 9½–10	3	Приготовьте соцветия одинакового размера. Порежьте большие соцветия пополам. Расположите стебли капусты в центре.
Кабачки	250 г	4–4½	3	Порежьте кабачки на ломтики. Добавьте 30 мл (2 ст. л.) воды или кусочек масла. Готовьте до тех пор, пока не станут мягкими.

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Баклажаны	250 г	4½–5	3	Порежьте баклажан на небольшие ломтики и сбрызните лимонным соком (1 ст. л.).
Лук-порей	250 г	5–5½	3	Порежьте лук на толстые ломтики.
Грибы	125 г 250 г	1½–2 3½–4	3	Приготовьте мелкие грибы целиком, а большие — кусочками. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соли и перца. Слейте воду, перед тем как подавать на стол.
Лук	250 г	5–6	3	Порежьте лук на ломтики или половинки. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Сладкий перец	250 г	4½–5	3	Порежьте перец на маленькие кусочки.
Картофель	250 г 500 г	5–6 9–10	3	Взвесьте очищенный картофель и порежьте его на половинки или четвертинки одинакового размера.
Брюква	250 г	5–5½	3	Порежьте брюкву на маленькие кубики.

РАЗОГРЕВ

Микроволновая печь разогревает продукты намного быстрее, чем обычные плиты.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева. Рекомендации, данные в таблице, касаются жидкостей комнатной температуры от +18 до +20 °C или охлажденных продуктов с температурой от +5 до +7 °C.

Рекомендация по разогреву

Избегайте разогрева больших продуктов, например кусков мяса, — они часто подгорают и высыхают до того, как разогреются в середине. Рекомендуется разогревать небольшие кусочки.

Уровни мощности и помешивание

Некоторые продукты можно разогревать при мощности в 750 Вт, в то время как другие продукты лучше разогревать при мощности в 600, 450 или даже 300 Вт.
Сверьтесь с таблицей. Вообще лучше разогревать продукты на самом низком уровне мощности, если они чувствительны к разогреву, если их много или они разогреваются быстро (например, кексы).
Для достижения наилучших результатов необходимо хорошо размешивать или переворачивать продукты во время разогрева.
При первой же возможности размешайте продукты еще раз, перед тем как подать на стол.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания размешивайте их до начала разогрева, во время и после него. Оставьте их в микроволновой печи на время выдержки. Рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку.
Избегайте перегрева (а следовательно, порчи) продуктов.
Предпочтительнее установить меньшее время разогрева и впоследствии добавить его, если необходимо.

Время разогрева и выдержки

При первом разогреве продуктов полезно запомнить количество времени, затраченное на разогрев. Это может пригодиться в будущем.
Убедитесь, что продукты полностью разогрелись.
Дайте продуктам настояться после разогрева, это выровняет их температуру.
Рекомендуемое время выдержки после разогрева — 2–4 минуты, если в таблице не указано иное время.
Будьте предельно осторожны при разогреве жидкостей и детского питания. Ознакомьтесь с разделом, содержащим меры предосторожности.

РАЗОГРЕВ ЖИДКОСТЕЙ

Всегда оставляйте жидкости на 20 секунд в печи после разогрева — это выровняет их температуру. Помешивайте жидкости во время разогрева, если необходимо, и ВСЕГДА размешивайте после него. Во избежание чрезмерного кипения жидкостей и их возможного выпаривания рекомендуется поместить в жидкость пластиковую ложку или стеклянную трубочку и размешивать их до начала разогрева, во время и после него.

РАЗОГРЕВ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ

ДЕТСКОЕ ПИТАНИЕ. Налейте детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте питание! Дайте постоять в течение двух-трех минут, перед тем как кормить ребенка. Еще раз перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуемая температура: 30–40 °C.

ДЕТСКОЕ МОЛОКО. Налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылку. Разогревайте, не накрывая крышкой. Никогда не разогревайте молоко с соской на бутылке, она может взорваться при перегреве. Тщательно размешайте перед выдержкой и еще раз перед тем, как дать ребенку. Всегда проверяйте температуру молока, перед тем как поить ребенка. Рекомендуемая температура: около 37 °C.

ПРИМЕЧАНИЕ.

Температуру детского питания необходимо проверять, перед тем как давать ребенку, чтобы избежать ожогов.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Разогрев жидкостей и продуктов

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Напитки (кофе, молоко, чай, вода комнатной температуры)	150 мл (1 чашка) 250 мл (1 кружка) 500 мл (2 кружки)	750 Вт	1½–2 2–2½ 4–4½	1–2	Налейте напиток в керамическую чашку и разогревайте без крышки. Поместите чашку (150 мл) или кружку (250 мл) в центр вращающегося подноса, тщательно перемешайте до и после выдержки.
Суп (охлажденный)	250 г 450 г	750 Вт	3–3½ 4–4½	2–3	Налейте суп в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. После разогрева тщательно перемешайте. Размешайте суп еще раз перед тем, как подать на стол.
Рагу (охлажденное)	350 г	600 Вт	5–6	2–3	Положите мясо в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Периодически помешивайте рагу во время разогрева, перед тем как дать настояться и перед едой.

РУССКИЙ

Продукты	Размер порции	Мощность	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Паста с соусом (охлажденная)	350 г	600 Вт	4–5	3	Положите пасту (например, спагетти или яичную лапшу) на плоскую керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой. Размешайте пасту, перед тем как подавать на стол.
Паста с соусом и начинкой (охлажденная)	350 г	600 Вт	4½–5½	3	Положите изделия из теста с начинкой (например, пельмени или равиоли) в глубокую керамическую тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой. Периодически помешивайте пищу во время разогрева, перед тем как дать настояться и перед едой.
Закрытые блюда (охлажденные)	300 г 400 г	600 Вт	5–6 6–7	3	Положите блюдо из 2–3 охлажденных ингредиентов на керамическую тарелку. Накройте ее пищевой пленкой.
Замороженные готовые блюда	300 г 400 г	600 Вт	11½–12½ 13–14	4	Поместите жаропрочную тарелку с замороженным готовым блюдом (–18 °C) на вращающийся поднос. Проделайте отверстия в пленке или накройте блюдо пищевой пленкой. Дайте блюду настояться в течение 4 минут после разогрева.

Разогрев детского питания и молока

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени разогрева.

Продукты	Размер порции	Мощность	Время	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Детское питание (овощи + мясо)	190 г	600 Вт	30 сек.	2–3	Налейте питание в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Детская каша (зерновые + молоко + фрукты)	190 г	600 Вт	20 сек.	2–3	Налейте кашу в глубокую керамическую тарелку. Готовьте под крышкой. После приготовления тщательно перемешайте. Дайте постоять 2–3 минуты. Перед подачей тщательно перемешайте и проверьте температуру.
Молочная смесь	100 мл 200 мл	300 Вт	30–40 сек. от 1 мин. до 1 мин. 10 сек.	2–3	Тщательно размешайте или встряхните молочную смесь и налейте ее в стерилизованную стеклянную бутылку. Поставьте бутылку в середину вращающегося подноса. Готовьте смесь без крышки. Тщательно встряхните бутылку и дайте постоять в течение трех минут. Тщательно размешайте и проверьте температуру молока, перед тем как дать его ребенку.

РАЗМОРОЗКА

Микроволновая печь идеально подходит для разморозки. Микроволны быстро и бережно размораживают продукты. Это очень полезно в случае неожиданного появления гостей.

Замороженную птицу необходимо полностью разморозить перед приготовлением. Удалите все металлические фиксаторы и выньте птицу из упаковки, чтобы дать стечь талой воде.

Положите замороженные продукты на тарелку без крышки. По истечении половины времени приготовления переверните продукты, дайте талой воде стечь и удалите потроха.

Время от времени проверяйте продукты, чтобы они не нагрелись.

Если маленькие и тонкие части продуктов нагреваются, оберните их на время размораживания маленькими полосками алюминиевой фольги.

Если поверхность птицы начнет нагреваться, остановите размораживание и дайте птице остыть в течение 20 минут, перед тем как продолжить.

Дайте мясу, птице или рыбе настояться, чтобы завершить размораживание. Время выдержки до окончательной разморозки зависит от количества продуктов. См. таблицу ниже.

Совет. Плоские продукты и маленькие кусочки размораживаются быстрее, чем габаритные продукты и большие куски. Помните об этом при замораживании и размораживании.

Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для размораживания продуктов с температурой от –18 до –20 °C.

Все замороженные продукты следует размораживать на уровне мощности для разморозки (180 Вт).

Продукты	Размер порции	Время пригото-вления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Мясо				
Говяжий фарш	500 г	10–12	5–20	Положите мясо на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Свиные отбивные	250 г	7–8		
Птица				
Кусочки курицы	500 г (2 шт.)	12–14	15–40	Сначала положите куски птицы кожицей вниз, а целую курицу грудкой вниз на плоскую керамическую тарелку. Оберните тонкие части (крылышки и ножки) алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
Целая курица	1 кг	25–28		
Рыба				
Рыбное филе	250 г (2 шт.)	6–7	5–20	Положите замороженную рыбу на середину плоской керамической тарелки. Разместите тонкие куски филе под толстыми. Оберните тонкие края алюминиевой фольгой. По истечении половины времени разморозки переверните.
	400 г (4 шт.)	11–13		
Фрукты				
Ягоды	250 г	6–7	5–10	Разложите фрукты на плоской круглой стеклянной тарелке большого диаметра.

Продукты	Размер порции	Время приготовления (мин.)	Время выдержки (мин.)	Рекомендации
Хлеб				
Булочки (около 50 г)	2 шт. 4 шт.	1½–2 3–4	5–10	Разложите булочки по кругу, а хлеб — горизонтально на бумажном полотенце в центре вращающегося подноса. По истечении половины времени разморозки переверните.
Тосты и сэндвичи	250 г	4–5		
Серый хлеб (из ржаной и пшеничной муки)	500 г	8–10		

ГРИЛЬ

Нагревательные элементы гриля расположены под потолком печи. Они работают, когда дверца закрыта, а поднос вращается. Вращающийся поднос позволяет продуктам готовиться более равномерно. Для более быстрого подрумянивания продуктов рекомендуется предварительно разогреть гриль в течение 2–3 минут.

Посуда для использования с грилем

Посуда должна быть огнеупорной и может содержать металлические элементы. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления на гриле

Отбивные, сосиски, бифштексы, гамбургеры, ломтики бекона и окорока, тонкие кусочки рыбы, сэндвичи и все виды тостов.

Важное замечание.

Каждый раз при использовании функции гриля убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальной позиции под потолком печи, а не вертикально на задней стенке. Помните, что продукты должны располагаться на стойке, если не рекомендовано иное расположение.

СВЧ+ГРИЛЬ

Данный режим приготовления сочетает жар, исходящий от гриля, со скоростью обработки микроволнами. Он работает только при закрытой дверце и вращающемся подносе. Благодаря вращающемуся подносу продукты поджариваются равномерно.
Данная модель печи оснащена следующими тремя комбинированными режимами.
600 Вт + гриль, 450 Вт + гриль и 300 Вт + гриль.

Посуда для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Используйте посуду, способную пропускать микроволны. Посуда должна быть огнеупорной. Не используйте в комбинированном режиме металлическую посуду. Не используйте пластиковую посуду, она может расплавиться.

Продукты для приготовления в режиме «СВЧ+Гриль»

Продукты, подходящие для приготовления в комбинированном режиме, включают в себя все виды готовых блюд, которые требуется разогреть или поджарить (например, запеченные макаронные изделия), а также продукты, требующие приготовления в течение короткого периода времени, достаточного для образования золотистой корочки. Данный режим также подходит для приготовления толстых кусков с поджаренной хрустящей корочкой (например, кусков курицы, которые надо переворачивать по истечении половины времени приготовления). Подробные сведения см. в таблице по использованию режима гриля.

Важное замечание.

Каждый раз при использовании комбинированного режима («СВЧ+Гриль») убедитесь, что нагревательный элемент расположен в горизонтальной позиции под потолком печи, а не вертикально на задней стенке.
Продукты должны располагаться на стойке, если не рекомендовано иное расположение. В противном случае их надо расположить на вращающемся подносе. Подробные сведения см. в таблице ниже.
Если продукты необходимо подрумянить с обеих сторон, их надо переворачивать.

Инструкции по использованию режима гриля

Во время приготовления продуктов на гриле необходимо предварительно разогреть его в течение 2–3 минут.
Воспользуйтесь приведенной ниже таблицей для установки уровня мощности и времени жарки.

Свежие продукты	Размер порции	Режим приготовления	Время приготовления одной стороны (мин.)	Время приготовления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Тосты	4 шт. (4 x 25 г)	Только гриль	4–6	3–4	Положите тосты на стойку рядом друг с другом.
Булочки (уже испеченные)	2–4 шт.	Только гриль	2–3	1–2	Выложите булочки по кругу нижней стороной вверх прямо на стойку.
Жареные помидоры	250 г (2 шт.)	300 Вт + гриль	4½–5½	-	Порежьте помидоры пополам. Положите соль, перец и немного сыра сверху. Выложите помидоры по кругу на плоской тарелке из жаростойкого стекла. Поместите тарелку на стойку.
Гавайские тосты	2 шт. (300 г)	300 Вт + гриль	5–7	-	Сначала поджарьте кусочки хлеба. Положите тосты с начинкой (ветчина, ананас, кусочки сыра) рядом друг с другом на стойку. После приготовления дайте постоять 2–3 минуты.
Куриные крылышки (охлажденные)	400–500 г (6 шт.)	300 Вт + гриль	11–13	9–11	Обработайте охлажденные куриные крылышки или ножки маслом и специями. Выложите их по кругу на стойку так, чтобы косточки были обращены к центру. Выдержите в течение 2–3 минут после приготовления.
Целая курица	1200 г	450 Вт + гриль	20–25	15–20	Заправьте курицу маслом и специями и положите грудкой вниз в посуду из жаростойкого стекла. Поместите тарелку в центр вращающегося подноса. По истечении половины времени приготовления переверните курицу. Дайте блюду настояться 5 минут после приготовления.
Печеный картофель	500 г	450 Вт + гриль	8–10	-	Порежьте картофелины пополам и выложите их по кругу на стойку порезанными сторонами по направлению к грилю. Приправьте оливковым маслом и специями. Дайте блюду настояться в течение 3 минут после приготовления.
Замороженная паста	400 г	600 Вт + гриль	13–15	3–4	Положите замороженную пасту (–18 °C), например лазанью или пельмени, в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на стойку.
Замороженная рыба в панировке	400 г	450 Вт + гриль	20–22	3–4	Положите замороженную рыбу в панировке (–18 °C) в подходящую по размеру посуду из жаростойкого стекла и поместите тарелку на стойку.
Закуски из пиццы	250 г (8 шт.)	300 Вт + гриль	10–12	-	Выложите замороженные кусочки пиццы (–18 °C) или пироги с начинкой по кругу на стойке.

Свежие продукты	Размер порции	Режим пригото-вления	Время пригото-вления одной стороны (мин.)	Время пригото-вления другой стороны (мин.)	Рекомендации
Заморо-женный сладкий пирог	200–250 г (1–2 куска)	300 Вт + гриль	3–5	-	Выложите куски замороженного сладкого пирога (–18 °C) в ряд на стойке. Дайте блюду настояться 5 минут после разморозки.

ОСОБЫЕ РЕЦЕПТЫ

ПЛАВЛЕНИЕ МАСЛА

Положите 50 г масла в небольшую глубокую стеклянную тарелку. Накройте ее пластиковой крышкой.
Разогревайте масло в течение 30–40 секунд на уровне мощности 750 Вт, пока оно не растопится.

ПЛАВЛЕНИЕ ШОКОЛАДА

Положите 100 г шоколада в небольшую глубокую стеклянную тарелку.
Разогревайте шоколад в течение 3–5 минут на уровне мощности 450 Вт, пока он не растопится.
Размешайте шоколад один или два раза в процессе плавления. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ПЛАВЛЕНИЕ ЗАСАХАРИВШЕГОСЯ МЕДА

Положите 20 г засахарившегося меда в небольшую глубокую стеклянную тарелку.
Разогревайте мед в течение 20–30 секунд на уровне мощности 300 Вт, пока он не растает.

ПЛАВЛЕНИЕ ЖЕЛАТИНА

Положите сухие куски желатина (10 г) в холодную воду на пять минут.
Переложите смоченный желатин в небольшую чашу из жаростойкого стекла.
Разогревайте в течение минуты на уровне мощности 300 Вт.
Размешайте после плавления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ДЛЯ ТОРТОВ И ПИРОГОВ

Смешайте растворимую глазурь (около 14 г) с 40 г сахара и 250 мл холодной воды.
Готовьте в чаше из жаростойкого стекла без крышки в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 750 Вт, пока глазурь не станет прозрачной. Дважды размешайте в процессе приготовления.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ДЖЕМА

Положите 600 г фруктов или ягод (например, лесных ягод) в подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Добавьте 300 г сахара и тщательно размешайте.
Готовьте под крышкой в течение 10–12 минут на уровне мощности 750 Вт. Несколько раз размешайте джем в процессе приготовления. Налейте джем в маленькие баночки с закручивающимися крышками. Поставьте банки вверх дном на пять минут.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПУДИНГА

Смешайте порошок для пудинга с сахаром и молоком (500 мл) согласно инструкциям изготовителя и тщательно размешайте. Используйте подходящую чашу из жаростойкого стекла с крышкой. Готовьте под крышкой в течение 6,5–7,5 минут на уровне мощности 750 Вт.
Несколько раз размешайте пудинг в процессе приготовления.

ПОДЖАРКА КУСОЧКОВ МИНДАЛЯ

Равномерно разложите 30 г нарезанного миндаля на керамической тарелке среднего размера.
Готовьте в течение 3,5–4,5 минут на уровне мощности 600 Вт, тщательно помешивая.
Оставьте миндаль в печи на 2–3 минуты. Доставайте посуду из печи с помощью прихваток.

ОЧИСТКА МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Во избежание скопления жира и частиц продуктов следующие части микроволновой печи требуют регулярной очистки:

- внешние и внутренние поверхности;
- дверца и ее уплотнитель;
- вращающийся поднос и роликовые подставки.

Всегда следите, чтобы уплотнитель дверцы был чистым, а сама дверца плотно закрывалась.

Небрежность при очистке печи может привести к порче ее поверхности, что негативно скажется на работе устройства и создаст опасность для здоровья.

1. Очищайте внешнюю поверхность печи мягкой чистой тканью и теплой мыльной водой. Промойте и высушите ее.
2. Удалите брызги и въевшиеся пятна с внутренней поверхности печи и роликовой подставки с помощью ткани, смоченной в мыльной воде. Промойте и высушите их.
3. Чтобы размягчить затвердевшие частички еды и удалить запахи, поместите в печь чашку с раствором лимонного сока и нагревайте ее в течение десяти минут на максимальном уровне мощности.
4. Мойте тарелку, подходящую для посудомоечной машины, как только возникнет необходимость.

Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. **Никогда** не используйте абразивные чистящие средства и химические растворители. При очистке уплотнителя дверцы внимательно следите, чтобы частицы пищи:

- не накапливались;
- не мешали дверце плотно закрываться.

Очищайте камеру печи после каждого использования слабым раствором моющего средства, не забывая давать печи остыть во избежание травм при чистке.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Компания Samsung постоянно стремится улучшать качество своих изделий. Таким образом, как дизайн, так и данное руководство по использованию микроволновой печи могут изменяться без предварительного уведомления.

Модель	GW712BR
Электропитание	230 В, 50 Гц
Энергопотребление Микроволны Гриль Комбинированный режим	 1100 Вт 950 Вт 2050 Вт
Выходная мощность	100 Вт, 750 Вт (IEC-705)
Рабочая частота	2450 МГц
Магнетрон	OM75S(31)
Способ охлаждения	Охлаждающий вентилятор
Размеры (Ш x В x Г) Внешняя поверхность Камера печи	 489 x 275 x 361 мм 330 x 199 x 309 мм
Объем	20 литров
Масса Нетто	 Около 11,5 кг

Подлежит использованию по назначению в нормальных условиях

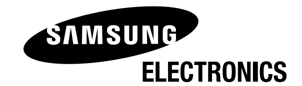
Срок службы: 7 лет

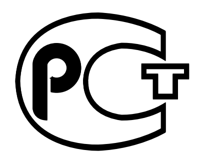
ДЛЯ ЗАМЕТОК

РУССКИЙ

ДЛЯ ЗАМЕТОК

ДЛЯ ЗАМЕТОК





AB57

- Сертификат : **РОСС KR.AB57.B04524**
- Срок действия : **с 16.07.2009 по 15.07.2012**

ИЗГОТОВЛЕНО В Малайзии
ИЗГОТОВИТЕЛЬ: САМСУНГ
ТОВАР СЕРТИФИЦИРОВАН: АЛЬТТЕСТ
АДРЕС:

Самсунг Электроникс (М)
Сдн.Бхд.(СЕМА), Лот 2, Лебух 2, Норд Кланг
Стрэйтс, Эриа 21, Индастриал Ларк, 42000 Порт
Кланг, Селангор, Малайзия.

Импортер в России: ООО «Самсунг Электроникс Рус Компани», 125009, г. Москва, Большой Гнездниковский переулок, дом 1, строение 2

В СЛУЧАЕ ВОЗНИКНОВЕНИЯ ВОПРОСОВ ИЛИ КОММЕНТАРИЕВ

СТРАНА	ТЕЛЕФОН	ВЕБ-УЗЕЛ
RUSSIA	8-800-555-55-55	www.samsung.com
GEORGIA	8-800-555-555	
ARMENIA	0-800-05-555	
AZERBAIJAN	088-55-55-555	
KAZAKHSTAN	8-10-800-500-55-500	
UZBEKISTAN	8-10-800-500-55-500	
KYRGYZSTAN	00-800-500-55-500	
TADJIKISTAN	8-10-800-500-55-500	
UKRAINE	0-800-502-000	www.samsung.ua www.samsung.com/ua_ru
BELARUS	810-800-500-55-500	-
MOLDOVA	00-800-500-55-500	-

Кодовый №: DE68-03796B-01